



The Terra Nature Experience

Sfera liquida alla mela Granny Smith con finocchio bronzato

Macaron alle rape rosse con acetosella

Pralina affumicata al lampone

Pie alla panna agra, caviale di salmerino e cipolla marinata

Formaggio alpeggio stagionato per 36 mesi, soffiato con lievito caramellato ed erbe di prato

Taco nero con lippia dolce

Zuppa di fragole panna agra, caviale e cracker al basilico viola

Trota iridea di Sarentino, uovo disidratato e schiuma alla cetraria

Gnocchi liquidi di formaggio alpeggio con Sarcodon Imbricatus

Pane fatto in casa:

Pane al lievito madre di segale di Pennes, pane ai semi glutenfree

Pane ai mirtilli e lavanda al vapore, ripieno con crema all'erba di grano

Burro del maso "Schütz", olio d'abete e birra al malto

Raviolo glassato alle erbe selvatiche

Salmerino di Sarentino con latte bruciata, perle nere e succo di Melissa

Mezzaluna alle erbe con capriolo, olio d'abete e tè al profumo di bosco

Capriolo in rosso con fiori, mela osmosi alla melissa e sedano

Dolce alle rose, cornetto all' acetosella

Spuma di edera terrestre leggermente affumicata con lamponi, yogurt e fiori d'estate

Piccola cerimonia del tè:

Tè di 5 erbe fresche

Fiore cotone all'anice, Pralina al caramello di betulla, pietra all'olivello spinoso

Cioccolato bianco con acetosella e perle al sambuco